



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 19/4/6 Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Quatrième session

Thiruvananthapuram, Inde, 21-25 janvier 2019

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT FORT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS, Observations à l'étape 3 (Réponses à la lettre circulaire CL 2018/57/OCS -CCSCH)

Observations de la Colombie, de l'Iraq, du Japon, du Malawi et du Sri Lanka,

Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2018/56 / OCS-CCSCH, publiée en septembre 2018. Le système permet de compiler les observations dans l'ordre suivant : observations générales listées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives relative à l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **annexe** et sont présentées sous forme de tableau.

Avant-projet de norme pour les piments forts et le paprika séchés - Observations à l'étape 3 (Réponses à CL 2018/57 SCH)

Texte	Observation
1 CHAMP D'APPLICATION	
<p>La présente norme s'applique au piment et au paprika sous leur forme séchée, destinées à la consommation humaine directe ou en tant qu'ingrédient dans le traitement industriel des aliments, ou pour reconditionnement le cas échéant. Ces produits sont exclus de toute transformation industrielle autre que celle indiquée.</p> <p>Les deux espèces principales couvertes par la présente norme sont <i>Capsicum annuum L.</i> et <i>C. frutescens</i>.</p>	<p>Colombie Le changement vise à clarifier et à délimiter le champ d'application, car n'indiquer le produit que comme destiné à la " consommation humaine ", pourrait laisser entendre qu'il peut être emballé ou non. Ainsi, il est considéré que l'expression " ou pour reconditionnement, le cas échéant ", n'établit pas de critère spécifique pour déterminer la situation spécifique dans laquelle se trouve le produit.</p> <p>De même, il est jugé pertinent de modifier le libellé du dernier paragraphe afin de clarifier la détermination de la situation spécifique dans laquelle la règle n'est pas applicable.</p>
2.2 FORMES DE PRÉSENTATION	
<p>2.2 Modes / Formes de présentation</p>	<p>Colombie Dans les règles du Codex sur les espèces, le terme " formes de présentation " est utilisé.</p>
<p>Entier / craquelé / cassé Entier / craquelé</p>	<p>Colombie Généralement, le terme " cassé " n'est pas utilisé</p>
<p>- Moulus / en poudre :</p> <p>Les piments et le paprika moulus sont obtenus en faisant moudre des piments ou du paprika entiers, respectivement, sans ajout d'autres matières.</p>	<p>Sri Lanka Le Sri Lanka propose " piments moulus " : Regroupant sous ce terme les deux catégories suivantes :</p> <p>1. La poudre de piment : Produit sous forme de poudre fine obtenue en faisant moudre les gousses de piments mûrs, piquants, propres et séchés, de couleur caractéristique allant du rouge à l'orange, sans adjonction d'autres matières</p> <p>2. morceaux de piment : Produit obtenu par broyage grossier de gousses de piments piquants, propres, séchés, mûrs et piquants, de couleur caractéristique allant du rouge à l'orange, sans adjonction d'autres matières</p>
<p>- Moulus / en poudre : Les piments et le paprika moulus sont obtenus en faisant moudre des piments ou du paprika entiers, respectivement, sans adjonction d'autres matières.</p>	<p>Malawi Position : Le Malawi propose de supprimer le mot " en poudre " dans la section 2.2.</p> <p>Justification : Nous proposons de supprimer l'expression " en poudre " dans la section 2.2 du texte pour éviter toute confusion avec la note de la même section.</p>
<p>- Moulu / en poudre Moulu : Les piments et le paprika moulus sont obtenus en faisant moudre des piments ou du paprika entiers, respectivement, sans adjonction d'autres matières.</p>	<p>Malawi</p>
<p>- D'autres formes de présentation distinctement différentes des formes mentionnées ci-dessus sont autorisées, à condition</p>	<p>Colombie Ce paragraphe n'est pas clair</p>

<p>qu'elles soient indiquées sur l'étiquette. Ces produits moulus se présentent sous la forme d'une poudre de diverses couleurs selon les espèces / variétés. Le produit moulu peut être de n'importe quelle taille de particules, conformément à un accord entre l'acheteur et le vendeur l'espèce.</p>	
<p>- " Poudre de piment " est le terme généralement utilisé pour désigner un mélange de capsicums moulus et d'autres épices disponibles sous forme de mélange homogène. En tant que mélange d'épices, la " poudre de piment " n'entre pas dans le champ d'application de la présente norme.</p>	<p>Sri Lanka La poudre de piment telle que définie au Sri Lanka est le " produit se présentant sous forme d'une poudre fine obtenue en faisant moudre les gousses de piments mûrs, piquants, propres et séchés, de couleur caractéristique allant du rouge à l'orange sans aucun ajout d'autres matières ".</p>
<p>- " Poudre de piment " est le terme habituellement utilisé pour désigner Le mélange de capsicums moulus et d'autres épices présenté comme un mélange homogène. En tant que mélange d'épices, la " poudre de piment " n'entre pas dans le champ d'application de la présente norme.</p>	<p>Colombie Pour clarifier le mélange.</p>
<p>3.2.1 ODEUR, SAVEUR ET COULEUR</p>	
<p>3.2.1 Odeur, saveur et couleur</p>	<p>Colombie Supprimer les points doubles</p>
<p>3.2.3 Les trois classes / grades suivants sont applicables au piment et au paprika :</p>	<p>Malawi Position : Le Malawi propose d'inclure une note à a section 3.2.3. Justification : Les classes ne sont pas applicables aux produits de la section 2.1.3</p>
<p>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</p>	
<p>Les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 195 -1995)</i> peuvent être autorisés uniquement dans le piment ou le paprika moulu / en poudre.</p>	<p>Iraq Les agents anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192 -1995) peuvent être autorisés uniquement dans le piment et / ou le paprika moulus ou en poudre.</p>
<p>Les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 195 -1995) peuvent être autorisés uniquement dans le piment ou le paprika moulu / en poudre.</p> <p>Les additifs autorisés dans les produits couverts par cette norme sont ceux indiqués pour cette catégorie d'aliments dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).</p>	<p>Colombie La Colombie considère que, conformément aux procédures établies par la Commission du Codex Alimentarius, l'utilisation d'additifs doit être conforme aux dispositions de la norme Codex, Codex Stan 192-1995 afin de ne pas créer d'incohérences entre les normes. Dans la Norme générale des additifs de la Commission du Codex Alimentarius (Codex Stan 192-1995), des additifs tels que : l'acésulfame de potassium (exhausteur de goût), le butylhydroxytoluène (antioxydant), les polysorbates (stabilisants), entre autres, qui sont autorisés pour la catégorie</p>

	" 12.2.plantes aromatiques et épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour la vinaigrette instantanée aux nouilles) sont permis.
5 CONTAMINANTS	
5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la <i>Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux</i> (CXS 193-1995).	Le Sri Lanka recommande que les niveaux de 5,0 µg / kg pour l'aflatoxine B1 et de 10,0 µg / kg pour les aflatoxines totales, déterminés selon la méthode décrite à la section 968.22 de l'AOAC, ne soient pas dépassés dans le produit.
6 HYGIENE	
6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux <i>Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments</i> (CXG 21-1997).	Iraq 6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CXG 21-1997), en plus des exigences de la Commission internationale sur les spécifications microbiologiques pour les aliments (ICMSF).
8 ÉTIQUETAGE	
8 ÉTIQUETAGE	Iraq 8.7 durée de conservation ou date de production des produits emballés.
8 ÉTIQUETAGE	Colombie Examiner l'emballage de ces épices. Ils ne sont déjà pas appropriés de notre point de vue. Il existe des réglementations internationales dans lesquelles la sécurité et la qualité des récipients et des emballages pour cette classe de produits sont requises et doivent être harmonisées pour faciliter les échanges.
8.2.1 8.2.1 Le nom du produit doit être tel que décrit à la section 2.1. En cas de mélange de produits, l'étiquette peut porter la mention poudre piment-paprika.	Colombie Dans la note de la section 2.2. les mélanges restent en dehors du champ d'application.
8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication de la forme de présentation décrite à la section 2.2.	Sri Lanka Le Lanka propose d'inclure l'année de récolte ou la date d'emballage (dans le cas du piment entier en vrac) ;
	Sri Lanka " Piment entier séché ", " poudre de piment " ou " morceaux de piment " ;
8.2.2 8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de la forme de présentation décrite à la section 2.2.	Colombie Remplacer " mode " par " Forme de présentation ".
8.2.3 Les espèces, les variétés ou les cultivars peuvent figurer sur l'étiquette.	Colombie Supprimer " variété ou cultivar ", car le mot technique est espèce.
Classe / Grade , Classe le cas échéant	Colombie

	Supprimer " grade " car il n'est pas utilisé dans le texte
8.6 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL	
<p>Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail est utilisé en place des récipients non destinés à la vente au détail</p> <p>Les informations pour les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur l'emballage récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient.</p> <p>Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>	<p>Colombie Les règles utilisent "Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail" et non des " récipients non destiné à la vente au détail".</p>
ANNEXE I	<p>Malawi Position : Le Malawi propose de supprimer l'annexe I (Tous les tableaux A et B). Justification : Les informations contenues dans les tableaux ont été reprises dans le tableau de l'annexe II.</p>
ANNEXE I	<p>Japon L'annexe I et " classe II " de l'annexe II se chevauchent. Le Japon considère que l'annexe I doit être supprimée.</p>
A Propriétés chimiques des épices et plantes culinaires séchées	
Propriétés chimiques des épices et plantes culinaires séchées	<p>Sri Lanka Le Sri Lanka propose l'inclusion d'extrait d'éther non volatil, en pourcentage de masse, sur base sèche, min. pour le produit moulu, 12,0</p> <p>Fibre brute, en % de masse, sur base sèche, max. pour produit moulu, 28,0</p>
	<p>Sri Lanka Le Sri Lanka recommande un max. de 1,3 de cendres insolubles dans l'acide, en pourcentage de masse, sur base sèche.</p>
	% de cendres insolubles dans l'acide (maximum) :
Piment	4.6 1.3

B Propriétés physiques des épices séchées et des plantes culinaires															
Excréments de mammifères et autres excréments, mg / kg (max) - (2 ^e colonne)															
Excréments de mammifères et autres excréments, mg / kg (max)		Sri Lanka Le Sri Lanka n'accepte pas cette norme. Mais propose des limites microbiologiques suivantes : Escherichia coli, MPN, par g - Absent Salmonella, 25 g - Absent Moisissures, cfu, par g, max. 10 à la puissance 3													
Chili <u>2,0</u>		Colombie La présence d'excréments de mammifères ou d'autres excréments dans le piment ou le paprika n'est pas acceptable.													
Paprika <u>2,0</u>		Colombie La présence d'excréments de mammifères ou d'autres excréments dans le piment ou le paprika n'est pas acceptable.													
Note de bas de page 3															
³ Le piment fort ou le paprika séchés doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts de moisissure, d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu (vision corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale) ou avec un agrandissement nécessaire pour chaque cas particulier		Colombie La présence d'excréments de mammifères ou d'autres excréments dans le piment ou le paprika n'est pas acceptable.													
TABLEAU COMBINÉ DE PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES DES ÉPICES ET DES PLANTES CULINAIRES SÉCHÉES															
- Piment															
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Piment - Entier</th> <th>Piment - moulu</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Classe I</th> <th>Classe II</th> <th>-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cendres totales, % p / p (max)</td> <td><u>7</u><u>6</u></td> <td><u>8</u><u>6</u></td> <td><u>8</u><u>6</u></td> </tr> </tbody> </table>				Piment - Entier		Piment - moulu		Classe I	Classe II	-	Cendres totales, % p / p (max)	<u>7</u> <u>6</u>	<u>8</u> <u>6</u>	<u>8</u> <u>6</u>	Japon Pour le piment et le paprika, la limite de " cendres totales" devrait être de 6 % quelles que soient les classes, étant donné que la concentration totale de cendres se situe normalement autour de 5 % pour que ces produits soient hygiéniques.
	Piment - Entier		Piment - moulu												
	Classe I	Classe II	-												
Cendres totales, % p / p (max)	<u>7</u> <u>6</u>	<u>8</u> <u>6</u>	<u>8</u> <u>6</u>												
Excréments de mammifère ou autres excréments <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Piment - Entier</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Classe I</th> <th>Classe II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Piment - Entier			Classe I	Classe II				Japon En ce qui concerne l'exigence " Excréments de mammifères et " autres "(Max) ", il convient de clarifier à quoi renvoie" autres " en premier lieu afin d'éviter toute confusion. De plus, pour préserver davantage l'hygiène, la tolérance devrait être de 1 mg / kg au lieu des 2 mg			
	Piment - Entier														
	Classe I	Classe II													

Excréments de mammifères	<u>21</u>	<u>21</u>		proposés / kg.																
<u>Cendres insolubles</u> <u>4,61,0</u>				Malawi Position : Le Malawi propose que le pourcentage maximal soit égal à 1,0 et que la note suivante soit incluse ; " Si le produit contient un agent anti-agglomérant, cette valeur peut être supérieure à 1 % " Justification : Pour être conforme aux autres normes internationales, par exemple ISO 7540: 2006, cela vaut également pour le paprika moulu																
- Paprika																				
<table border="1" data-bbox="109 528 795 839"> <thead> <tr> <th data-bbox="109 528 304 576"></th> <th colspan="2" data-bbox="304 528 452 576">Paprika - Entier</th> <th data-bbox="452 528 795 576">Moulu</th> </tr> <tr> <td data-bbox="109 576 304 624"></td> <td data-bbox="304 576 452 624">I</td> <td data-bbox="452 576 795 624">II</td> <td data-bbox="795 576 911 624"></td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="109 624 304 735">Cendres totales, % p / p (max)</td> <td data-bbox="304 624 452 735"><u>76</u></td> <td data-bbox="452 624 795 735"><u>86</u></td> <td data-bbox="795 624 911 735"><u>86</u></td> </tr> <tr> <td data-bbox="109 735 304 839">Excréments de mammifères</td> <td data-bbox="304 735 452 839"><u>21</u></td> <td data-bbox="452 735 795 839"><u>21</u></td> <td data-bbox="795 735 911 839"></td> </tr> </tbody> </table>					Paprika - Entier		Moulu		I	II		Cendres totales, % p / p (max)	<u>76</u>	<u>86</u>	<u>86</u>	Excréments de mammifères	<u>21</u>	<u>21</u>		Japon
	Paprika - Entier		Moulu																	
	I	II																		
Cendres totales, % p / p (max)	<u>76</u>	<u>86</u>	<u>86</u>																	
Excréments de mammifères	<u>21</u>	<u>21</u>																		